

## Suppen hausgemacht

Rinderkraftbrühe mit Flädle *7	5,20
Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto und Crème Fraîche 🍃*3	5,40

## Salate

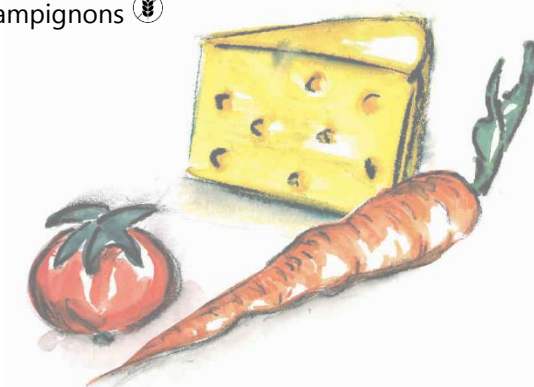
Gemischter Beilagensalat (klein) 🍃 *1,2	4,60
Gemischter Salatteller (mittel) 🍃 *1,2	6,80
Großer Salatteller *1,2,3,6,7 bunt gemischte Salate garniert mit Schinken, Käse und Ei	12,80
Griechischer Salat 🍃 *1,2,3 bunter Salatteller mit Fetakäse, Oliven, Zwiebelringen und Peperoni	13,50
Farmersalat *1,2 gebratene Putenbruststreifen auf Blatt- und Rohkostsalaten	14,80
Hähnchennuggets *1,2 mit bunten Salaten und Kräuter-Knoblauch Dip *1,2	13,80
Fischknusperle *1,2 im Bierteig gebacken mit bunten Salaten und Kräuter-Knoblauch Dip *1,2	13,80
Wurstsalat mit Zwiebeln, Gurke und Ei *1,2,3,6,7	7,80
dasselbe mit Käse	9,50
Wurstsalat garniert mit bunten Salaten *1,2,3,6,7	11,80
dasselbe mit Käse	13,50

## Käsespätzle

mit Zwiebeln und kleinem Salat 🍃 *1,2	13,50
kleine Portion	11,00


## Ofenkartoffel mit Kräuter-Knoblauch Dip


wahlweise:	
mit kleinem gemischtem Salat 🍃 *1,2	8,90
mit gebratenen Putenbruststreifen und Champignons 🍄	14,80






## Rösti hausgemacht

Rösti nach „Art des Chefs“ <sup>\*2,6</sup> 15,50  
Schinkenstreifen mit Käse überbacken und Spiegelei

Schwarzwälder Rösti  <sup>\*2,3,7</sup> 15,80  
Speckscheiben vom Grill, gebratene Champignons und Zwiebeln,  
Kräuter, Knoblauch und Spiegelei

Jäger Rösti  15,80  
frische Champignons in Rahmsauce mit Kräutern

Spinat Rösti  15,80  
mit Blattspinat, Fetakäse und Crème fraîche

Rösti Mediterran   16,20  
Grillgemüse aus Paprika, Zucchini, Auberginen  
mit frischen Kräutern und Knoblauch

Feinschmecker Rösti 17,50  
Schweinefiletstreifen mit frischen Champignons  
in Rahmsauce mit Kräutern

Griechische Rösti <sup>\*1,2,3</sup> 16,80  
gegrillte Schweinefleischstreifen pikant gewürzt,  
mit Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauchdip

dasselbe mit Putenfleisch + 2,50

dazu empfehlen wir einen gemischten Beilagensalat  <sup>\*1,2</sup> 4,60



## Paniertes Schnitzel

wahlweise:

mit Kartoffel-Gurkensalat *1,2	13,80
mit Pommes Frites 🌾 / Kroketten / Spätzle	14,50
mit Ofenkartoffel und Dip 🌾	14,80

## Schweinerückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter

wahlweise:

mit buntem Salat *1,2	14,50
mit Pommes Frites 🌾 / Kroketten / Spätzle	14,50
mit Ofenkartoffel und Dip 🌾	14,80

## Rumpsteaks aus Südamerika 🐮

*Wir verarbeiten ausschließlich Fleisch von  
qualitätsgeprüften Rindern aus Südamerika.*

mit hausgemachter Kräuterbutter

wahlweise:

mit buntem Salat *1,2	25,80
mit Pommes Frites 🌾 / Kroketten / Spätzle	26,50
mit Ofenkartoffel und Dip 🌾	26,80



## Saucen

Portion Bratensauce	2,00
Portion Champignonrahmsauce	2,80
Portion Pfeffersauce	2,80

## Gemüse

Portion Karotten	4,20
Portion Spinat	4,20
Portion gegrilltes Gemüse (Paprika   Zucchini   Aubergine)	4,20

## Vom Grill und aus der Pfanne

Jägerschnitzel 	15,90
Schweineschnitzel natur mit Bratensauce, frischen Champignons und Kroketten	
Holzfällersteak <sup>*2,3,7</sup>	16,60
Schweinerückensteak mit Speckscheiben vom Grill, gebratenen Zwiebeln und Champignons dazu Ofenkartoffel mit Kräuter-Knoblauch Dip	
Schweinerückensteak Pikant <sup>*3</sup>	17,80
mit Pfefferrahmsauce, Blattspinat, Crème fraîche und Kroketten	
Waldshuter Filetteller	17,80
Schweinefilet an feiner Champignonrahmsauce mit Spätzle	
Cordon Bleu <sup>*2,6</sup>	18,80
paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, dazu glasierte Karotten und Spätzle mit Bratensauce	
dazu empfehlen wir einen gemischter Beilagensalat  <sup>*1,2</sup>	4,60

## Putenbrust

Kokos-Curry <sup>*3</sup>	16,80
Putengeschnetzeltes an Kokos Curry-Sauce mit Früchten und Reis	
Putenschnitzel Gutshof	18,50
Putenschnitzel natur mit Kräuterbutter dazu Grillgemüse und Ofenkartoffel mit Kräuter-Knoblauch Dip <sup>*1,2</sup>	

## Fisch

Lachsfilet mit bunt gemischten Salaten <sup>*1,2</sup>	19,50
Lachsfilet mit Ofenkartoffel, Kräuter-Knoblauch Dip <sup>*1,2</sup>	19,80
Lachsfilet an Zitronenbutterschaum mit Reis und Spinat	23,80

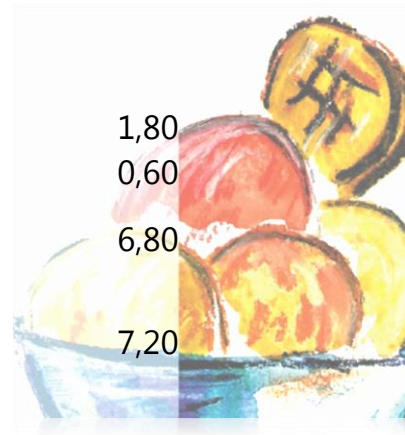


## Desert

Lemon Panna Cotta mit Fruchtspiegel	5,80
Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Sahne	6,20
dasselbe mit 1 Kugel Vanilleeis *1	7,60
Wiener Apfelstrudel *2 mit warmer Vanillesauce	6,20
Toblerone-Mousse im Glas mit Sahnehäubchen	6,50
Crème brûlée	6,50

## Eis

Kugel Vanille Eis *1	1,80
Portion Sahne	0,60
Kaffee Eis *4	6,80
Milchspeiseeis gestrudelt mit Kaffeesauce und Kaffeebohnen garniert	
Coupe Dänemark	7,20
3 Kugeln cremiges Vanilleeis *1 mit Schokoladensauce und Sahne	



## Heiße Getränke

Kaffee Crème	2,40
Milchkaffee	2,70
Espresso	2,40
Cappuccino original ital. Espresso mit Milchschaum	2,70
Latte Macchiato	3,40
Heiße Schoki	3,40
Heiße Schoki mit Sahne	3,80
Teesorten:	2,30
Schwarz-, Pfefferminz-, Früchte-, Kräuter- oder grüner Tee	
Tee mit Rum	2 cl 4,60